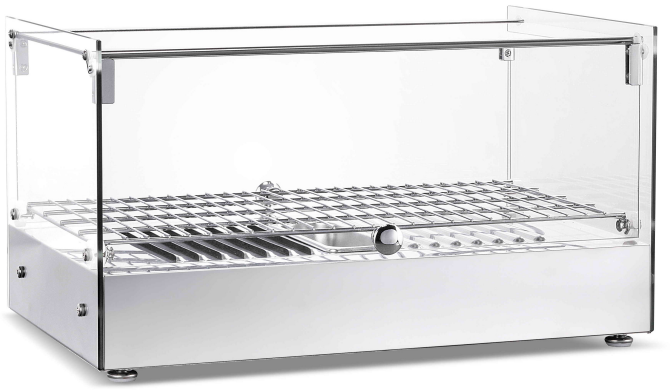
Bacalao: 10374235122933

Vitrina calefactada de mostrador, 55,4 × 36,1 × 31,1 h cm, cristales rectos, 35 l, +30 +90 °C



Descripción

Mantener tus platos calientes en una vitrina elegante y con un diseño funcional es posible gracias a Ristoattrezzature. Sirve solo productos de panadería recién horneados comprando**la vitrina calentadora de mostrador** con cristales rectos en nuestra web.

Dispondrás de un producto de calidad y alto rendimiento, ideal para ofrecer solo lo mejor a tus clientes y siempre a la temperatura adecuada.

De hecho, la vitrina de mostrador con calefacción es imprescindible en **tiendas de delicatessen, asadores y bares**, y permite mantener intacta la calidad de tus preparaciones.

Diseño y funcionamiento

La **vitrina caliente de mostrador** de Ristoattrezzature mide **55,4 x 36,1 x 31,1 h cm** y presenta un diseño elegante y sencillo gracias a sus cristales rectos.

Totalmente transparente, la vitrina permite una visión completa de los alimentos, lo que garantiza una presentación atractiva para los clientes.

Fabricada en acero inoxidable y cristal, garantiza **robustez** y **un rendimiento óptimo**, ideal para mantener calientes **bocadillos, pizzitas, fritos y platos cocinados**.

En su interior **cuenta con una rejilla cromada fija y no regulable y una rejilla intermedia**, mientras que el acceso se realiza a través de **una puerta batiente en la parte frontal y otra en el lado del usuario**.

La capacidad máxima de este expositor es de **35 litros**, mientras que la **temperatura de funcionamiento** se puede ajustar entre **+30 y +90 °C**.

La temperatura se puede ajustar mediante un mando situado en la parte trasera, junto al interruptor de encendido/apagado.

El suministro eléctrico tiene una potencia de 0,80 kW

Limpieza y mantenimiento

La vitrina caliente debe **limpiarse** cuidadosamente **a diario**. Los bollos y las pizzitas dejan constantemente migas que pueden quemarse y provocar malos olores.

Para facilitar estas tareas, **la vitrina está equipada con un cajón recogemigas** fácilmente extraíble y desinfectable. **Las rejillas de soporte y la bandeja de cristal** también **son extraíbles**.

Para la limpieza de estas superficies, no se deben utilizar detergentes corrosivos que rayen la superficie de acero; basta con un paño húmedo y un detergente desengrasante suave.

Por qué es el producto ideal para ti

Los expositores profesionales de alta calidad, diseñados específicamente para garantizar la máxima higiene y limpieza, transmiten mucha más **confianza a los clientes**. Ver un mostrador ordenado y los alimentos bien protegidos de agentes externos transmite **seguridad y profesionalidad**.

Disfrutar de cruasanes o pizzitas siempre a la temperatura adecuada, sin tener que calentarlos en el microondas, permite ofrecer **un producto más aromático**. Además,**la vitrina caliente de mostrador** es un módulo expositor y funcional que, a diferencia de otros sistemas de calentamiento, **proporciona un calor uniforme**. Así podrás mantener siempre constante la temperatura de los platos.

Este modelo de sobremesa, además, te permite **colocarlo** fácilmente **sobre el mostrador**; es **práctico y cómodo**. Múvalo fácilmente según tus necesidades; las patas de apoyo ofrecen una gran estabilidad.

Su **versatilidad** permite albergar diferentes tipos de comida: desde platos calientes de la charcutería hasta pizzitas y bocadillos de comida rápida. **Ideal para su uso en cualquier entorno de restauración**.

Descubre más en la ficha técnica y ponte en contacto con nosotros si necesitas más información.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	624x442x362 mm
Dimensiones exteriores	554x361x311 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad	35 Lt
Peso con embalaje	14 kg
Peso neto	10 kg
Potencia eléctrica	0,80 kW
Temperatura de funcionamiento	+30 +90 °C

Equipamiento de serie

Incluido	1 rejilla cromada no regulable.